

# **BX 480/481 112**

Doppelbackofen

## Inhaltsverzeichnis

<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>4</b>	<b>Kerntemperaturfühler</b>	<b>20</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	21
<b>Ursachen für Schäden</b>	<b>7</b>	Kerntemperatur einstellen	21
<b>Umweltschutz</b>	<b>7</b>	Richtwerte für die Kerntemperatur	22
Energiesparen	7	<b>Drehspieß</b>	<b>23</b>
Umweltgerecht entsorgen	7	Vorbereitung	23
<b>Gerät kennen lernen</b>	<b>8</b>	Drehspieß einschalten	24
Backofen	8	Drehspieß ausschalten	24
Display und Bedienelemente	9	<b>Anbratstufe</b>	<b>24</b>
Symbole	9	<b>Kindersicherung</b>	<b>25</b>
Farben und Darstellung	10	Kindersicherung aktivieren	25
Standby	10	Kindersicherung deaktivieren	25
Gerät aktivieren	10	<b>Grundeinstellungen</b>	<b>26</b>
Zusätzliche Informationen <b>i</b> und <b>i</b> <sup>®</sup>	10	<b>Reinigen und warten</b>	<b>28</b>
Kühlgebläse	10	Reinigungsmittel	28
Positionen Funktionswähler	11	Einschubroste entnehmen	29
Zubehör	13	<b>Pyrolyse (Selbstreinigung)</b>	<b>29</b>
Sonderzubehör	13	Pyrolyse vorbereiten	29
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>14</b>	Pyrolyse starten	30
Sprache einstellen	14	Pyrolyse für beide Backöfen einstellen	30
Uhrzeit-Format einstellen	14	Zubehör mit Pyrolyse reinigen	30
Uhrzeit einstellen	14	<b>Störungen, was tun?</b>	<b>31</b>
Datumsformat einstellen	14	Stromausfall	31
Datum einstellen	14	Demo-Modus	31
Temperatureinheit einstellen	14	Backofenlampe auswechseln	32
Erstinbetriebnahme beenden	14	<b>Kundendienst</b>	<b>32</b>
Backofen aufheizen	14	E-Nummer und FD-Nummer	32
Zubehör reinigen	14	<b>Tabellen und Tipps</b>	<b>33</b>
<b>Gerät bedienen</b>	<b>15</b>	Gemüse	34
Garraum	15	Beilagen und Gerichte	35
Zubehör einschieben	15	Fisch	37
Heizart und Temperatur einstellen	15	Fleisch	37
Schnell-Aufheizen	16	Geflügel	40
Sicherheitsabschaltung	16	Grillen und Rösten	41
<b>Timer-Funktionen</b>	<b>16</b>	Gebäck	42
Timer-Menü aufrufen	16	Gären (Gehen lassen)	45
Kurzzeitwecker	16	Desserts	46
Stoppuhr	17	Auftauen	47
Garzeitdauer	17	Einkochen	48
Garzeitende	18	Desinfizieren	48
Zeitfunktionen in beiden Backöfen gleichzeitig einstellen	19	Dörren	48
<b>Langzeit-Timer</b>	<b>19</b>	Backstein	49
Langzeit-Timer einstellen	19	Bräter	50
		Acrylamid in Lebensmitteln	51

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör,  
Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter  
**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** und in unserem Online-Shop  
**[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)**

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Siehe Beschreibung Zubehör in der Gebrauchsanleitung.

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

### **⚠ Warnung – Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß. Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen. Sicherstellen, dass die Gerätetür nicht zurückschwenkt. Den Kontakt mit der Innenseite der Gerätetür vermeiden.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

- Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.
- Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

### **⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Vor jeder Pyrolytischen Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Der Garraum wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- **⚠️** Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

**⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

## Umweltschutz

Hier erhalten Sie Tipps zum Energiesparen und Hinweise zur Geräteentsorgung.

### Energiesparen

- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Ofen ist noch warm, dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Im Heißluftbetrieb können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



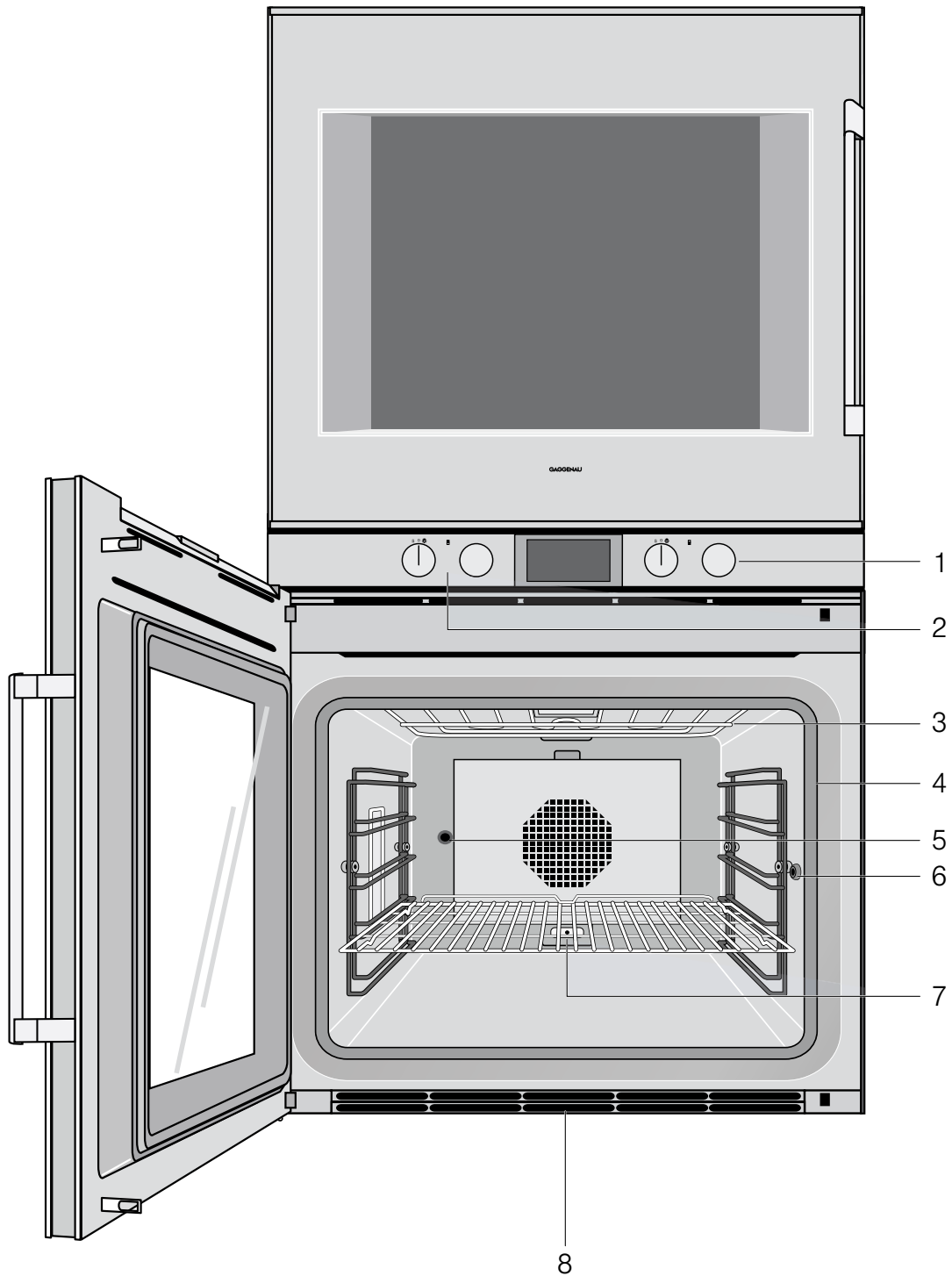
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Gerät kennen lernen

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.




### Backofen



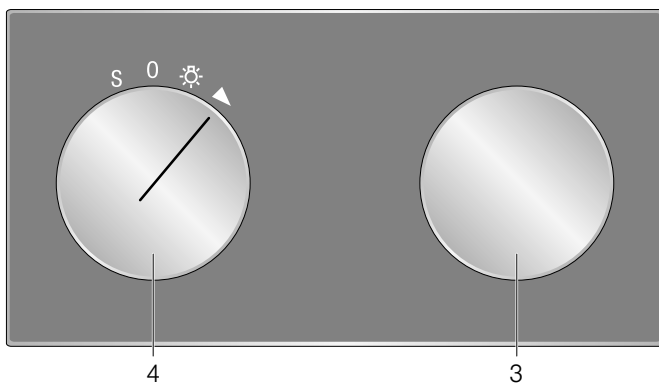
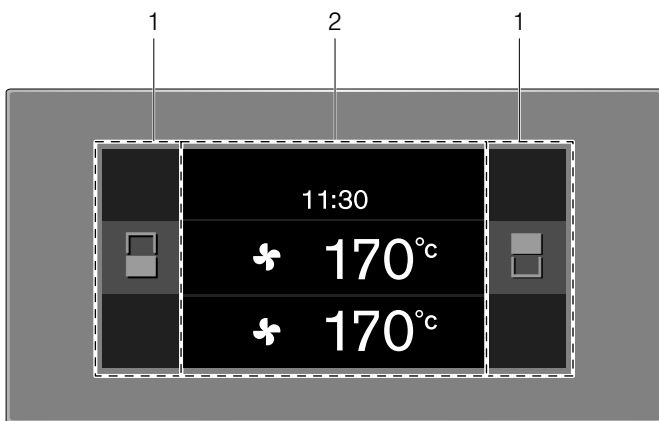
- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Bedienelemente oberer Backofen  |
| 2 | Bedienelemente unterer Backofen |
| 3 | Grillheizkörper                 |
| 4 | Türdichtung                     |
| 5 | Drehspießantrieb                |

- |   |   |
|---|---|
| 6 | Buchse für Kerntemperaturfühler   |
| 7 | Buchse für zusätzlichen Heizkörper (für Sonderzubehör Backstein und Bräter) |
| 8 | Lüftungsschlitze  |

## Display und Bedienelemente






















Die Bedienung des oberen und unteren Backofens ist identisch. Mit den Symbolen für den oberen Backofen , den unteren Backofen  und für beide Backöfen  wählen Sie die gewünschte Anzeige. Wenn Sie mit dem Dreh- oder Funktionswähler eine Einstellung verändern, werden im Display automatisch die Werte des entsprechenden Backofens angezeigt.

Drehspieß-Betrieb, Kerntemperaturfühler und Anbratstufe sind nur im unteren Backofen verfügbar.



1	Bedienfeld	Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
2	Display	Das Display zeigt z.B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.
3	Drehwähler	Mit dem Drehwähler können Sie die Temperatur wählen und weitere Einstellungen vornehmen.
4	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler können Sie die Heizart, die Reinigung oder die Grundeinstellungen auswählen.

## Symbole

Symbol	Funktion
	oberer Backofen
	unterer Backofen
	Einstellungen beider Backöfen anzeigen
	Start
	Stop
	Pause/Ende
	Abbrechen
	Löschen
	Bestätigen/Einstellungen speichern
	Auswahlpfeil
	Zusätzliche Informationen aufrufen
	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
	Einstellungen bearbeiten
	Kindersicherung
	Timer-Menü aufrufen
	Langzeit-Timer aufrufen
	Demo-Modus
	Kerntemperaturfühler
	Drehspieß starten
	Drehspieß anhalten
	Anbratstufe starten
	Anbratstufe beenden

## Farben und Darstellung

### Farben

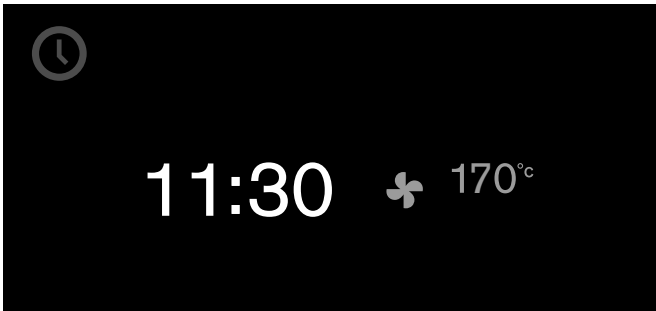
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen Reinigung
weiß	einstellbare Werte

### Darstellung

Je nach Situation verändert sich die Darstellung von Symbolen, Werten oder des gesamten Displays.

Zoom	Die Einstellung, die gerade geändert wird, wird vergrößert dargestellt.  Eine Dauer, die gerade abläuft, wird kurz vor Ablauf vergrößert dargestellt (z.B. bei Timer die letzten 60 Sek.).
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit wird die Displayanzeige reduziert und nur noch das Wichtigste angezeigt. Diese Funktion ist voreingestellt und kann in den Grundeinstellungen geändert werden.



### Standby

Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.

#### Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel.
- Die Anzeige und die Helligkeit können Sie jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 26

## Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- den Funktionswähler drehen,
- ein Bedienfeld berühren,
- oder die Tür öffnen oder schließen.

Jetzt können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Wie Sie Funktionen einstellen, lesen Sie in den entsprechenden Kapiteln nach.

#### Hinweise

- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

## Zusätzliche Informationen **i** und **i**<sup>Ⓢ</sup>

Durch Berühren des Symbols **i** können Sie zusätzliche Informationen aufrufen, zum Beispiel Informationen zur eingestellten Heizart oder zur aktuellen Garraum-Temperatur.

**Hinweis:** Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.

Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen erscheint das Symbol **i**<sup>Ⓢ</sup>. Wichtige Informationen zu Sicherheit und Betriebszustand werden gelegentlich auch automatisch eingeblendet. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder müssen mit ✓ bestätigt werden.

## Kühlgebläse

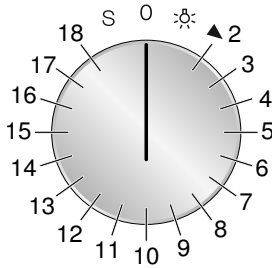
Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht, je nach Geräteversion, über oder unter der Tür.

Halten Sie nach der Entnahme des Garguts die Tür bis zum Auskühlen geschlossen. Die Gerätetür darf nicht halboffen stehen, angrenzende Küchenmöbel können Schaden nehmen. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

#### Achtung!









Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

## Positionen Funktionswähler



Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☀	Licht		
2	☼ Heißluft	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
3	☼ <sup>e</sup> Eco-Heißluft*	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet (z.B. die Garraumbeleuchtung). Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Den Backofen nicht vorheizen.  Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
4	--- Oberhitze + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.
5	--- Oberhitze + 1/3 Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen.  Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von oben erhitzt werden soll.
6	--- Oberhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Gezielte Hitze von oben, z.B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.
7	--- 1/3 Oberhitze + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Eierstich, Crème brûlée). Zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen (Speisen trocknen weniger aus).  Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von unten erhitzt werden soll.
8	--- Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Zum Nachbacken, z.B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
9	☼ Heißluft + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Zusätzlich Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen.
10	☼ Heißluft + 1/3 Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette).
11	☼ Flächengrill + Umluft	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 220°C	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.
12	☼ Flächengrill	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 220°C	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratinieren.

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

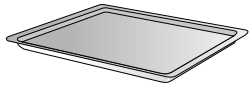
Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
13	 Kompaktgrill	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt. Energiesparendes Grillen kleiner Mengen.
14	 Backsteinfunktion	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 250 °C	Nur mit Sonderzubehör Backstein und Heizkörper verwendbar. Von unten beheizter Backstein für knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen.
15	 Bräterfunktion	50 - 220 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Nur mit Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper verwendbar. Beheizbarer Gussbräter für große Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten.
16	 Gären	30 - 50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C.
17	 Auftauen	40 - 60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen. Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst.
18	 Warmhalten	30 - 120 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellan- geschirr.
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät indi- viduell anpassen.
	 Pyrolyse	485 °C	Selbstreinigung

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

## Zubehör

Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



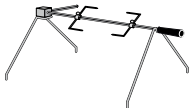
Backblech emailliert



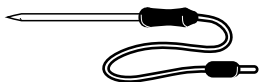
Grillrost



Grillwanne mit Rost



Drehspieß



Steckbarer  
Kerntemperaturfühler

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BA 018 105	Auszugssystem Teleskop-Vollauszug und pyrolysefester Gussrahmen
BA 028 115	Backblech, emailliert, 30 mm tief
BA 038 105	Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen
BA 058 115	Heizkörper für Backstein und Bräter
BA 058 133	Backstein inkl. Backsteinträger und Pizzaschieber (Heizkörper separat bestellen)
BS 020 002	Pizzaschieber, 2er-Set
GN 340 230	Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm, antihaftbeschichtet (Heizkörper und Auszugssystem separat bestellen)

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör beim Betrieb aus dem Garraum. Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums: Lassen Sie im Normalbetrieb ohne zusätzlichen Heizkörper immer die Abdeckung eingesteckt.

---

## Vor dem ersten Gebrauch

---

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel → *"Wichtige Sicherheitshinweise"* auf Seite 5.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen.

### Hinweise

- Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war. Nach dem Stromanschluss erscheint zunächst für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, danach erscheint automatisch das Menü "Erste Einstellungen".
- Die Einstellungen können Sie jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.  
→ *"Grundeinstellungen"* auf Seite 26

## Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

## Uhrzeit-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate 24h und AM/PM. Vorgewählt ist das Format 24h.

- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

## Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

## Datumsformat einstellen

In der Anzeige erscheinen die drei möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. Vorgewählt ist das Format D.M.Y.

- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

## Datum einstellen

In der Anzeige erscheint das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monateinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.

## Temperatureinheit einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Einheiten °C und °F. Vorgewählt ist die Einheit °C.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

## Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".

Mit ✓ bestätigen.

Das Gerät geht in den Standby und die Standby-Anzeige erscheint. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Backofen aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft 🔥 mit 200°C.

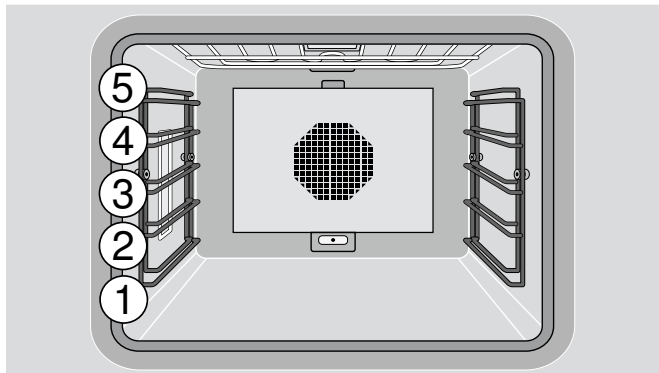
## Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

## Gerät bedienen

### Garraum

Der Garraum hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.



#### Achtung!

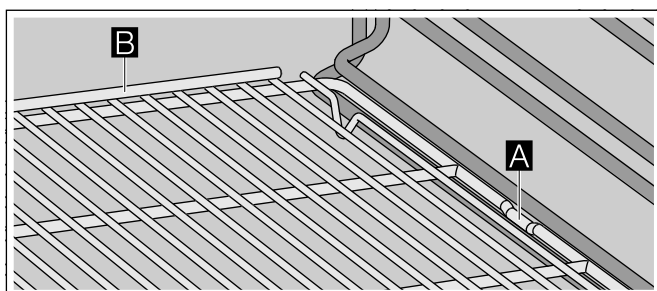
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, sonst kann es kippen.

### Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

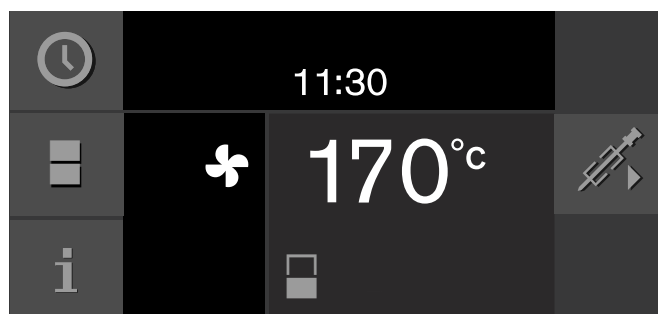
- dass die Rastnase **A** nach unten zeigt
- dass der Sicherheitsbügel **B** des Rostes hinten und oben ist.



### Heizart und Temperatur einstellen

Sie können beide Backöfen gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen betreiben. Ausnahme: Während der Pyrolyse (Selbstreinigung) in einem Backofen ist im anderen Backofen kein Betrieb möglich.

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.  
linker Funktionswähler: unterer Backofen  
rechter Funktionswähler: oberer Backofen  
Im Display wird die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur angezeigt.  
Beispiel: Unterer Backofen, Heißluft, 170°C.

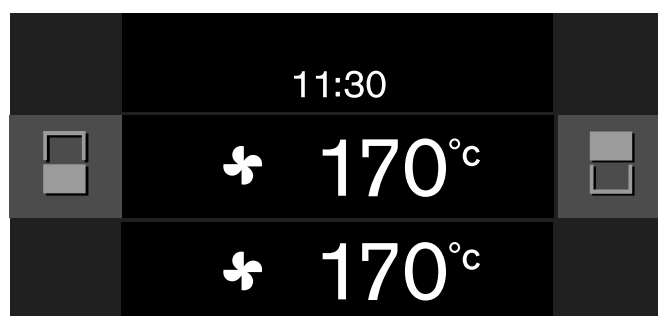


- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Im Display erscheint das Aufheizsymbol  $\gg$ . Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, das Aufheizsymbol  $\gg$  erlischt.

**Hinweis:** Bei einer Temperatureinstellung unter 70°C bleibt die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.

Wenn beide Backöfen eingeschaltet sind, wird die Einstellung beider Backöfen im Display angezeigt. Mit  $\blacksquare$  oder  $\square$  wählen Sie für einige Sekunden die Anzeige des entsprechenden Backofens aus, mit  $\blacksquare$  kehren Sie zu der Anzeige beider Backöfen zurück.






#### Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

## Schnell-Aufheizen

Mit der Funktion "Schnell-Aufheizen" erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur in den Heizarten Oberhitze, Unterhitze und Oberhitze + Unterhitze.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das "Schnell-Aufheizen" beendet ist und das Aufheizsymbol  erlischt.

**Hinweis:** Die Funktion "Schnell-Aufheizen" ist in den Werkseinstellungen voreingestellt. In den Grundeinstellungen können Sie Schnell-Aufheizen  oder Aufheizen  auswählen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 26

## Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheint eine Meldung.

Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.


Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.


## Timer-Funktionen

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

 Kurzzzeitwecker

 Stoppuhr

 Garzeit (nicht im Ruhezustand)

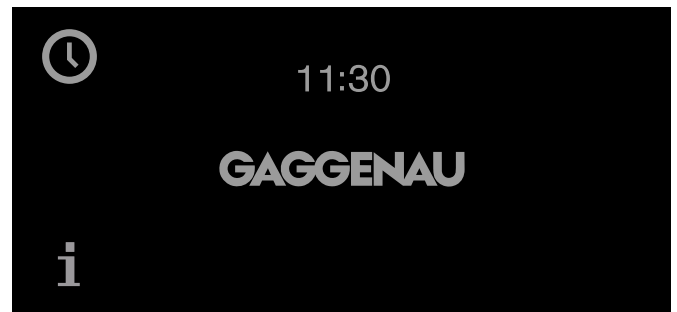
 Garzeitende (nicht im Ruhezustand)

In den folgenden Kapiteln erfahren Sie, wie Sie die Zeitfunktionen bei einem einzelnen Backofen einstellen. Wenn Sie Zeitfunktionen in zwei Backöfen gleichzeitig einstellen möchten, beachten Sie zusätzlich die Hinweise im Kapitel → "Zeitfunktionen in beiden Backöfen gleichzeitig einstellen" auf Seite 19.

## Timer-Menü aufrufen

Das Timer-Menü können Sie aus jeder Betriebsart aufrufen. Lediglich aus den Grundeinstellungen, der Funktionswähler steht auf **S**, ist das Timer-Menü nicht verfügbar.

Symbol  berühren.




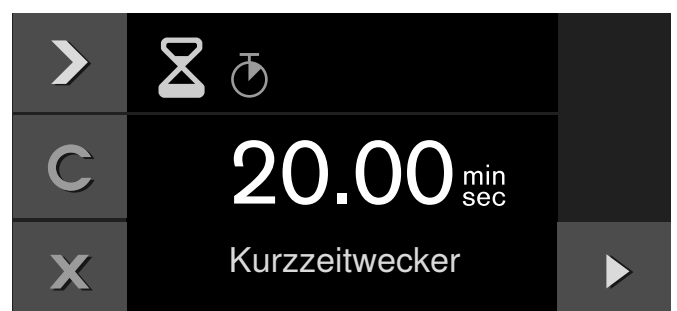
Das Timer-Menü erscheint.

## Kurzzzeitwecker

Der Kurzzzeitwecker läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

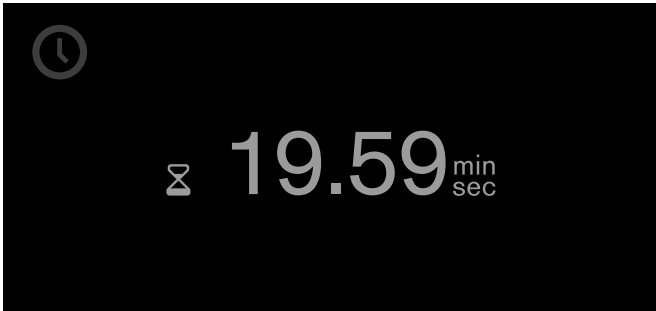
### Kurzzzeitwecker einstellen

- 1 Timer-Menü aufrufen.  
Die Funktion "Kurzzzeitwecker"  wird angezeigt.
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit einstellen.



### 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren.

Sie können das Timer-Menü jederzeit durch Berühren von Symbol ✕ verlassen. Dabei gehen die Einstellungen verloren.

#### Kurzzeitwecker anhalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol || berühren. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, Symbol ▶ berühren.

#### Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

## Stoppuhr

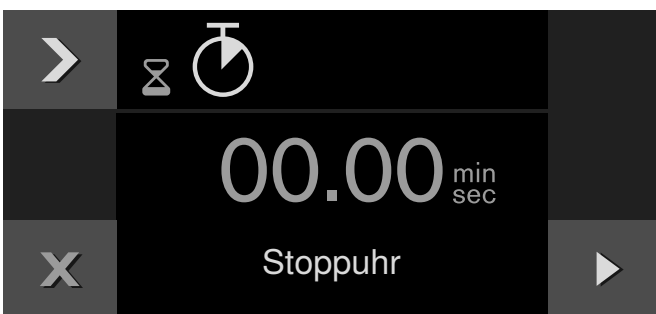
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Uhr zwischendurch anhalten.

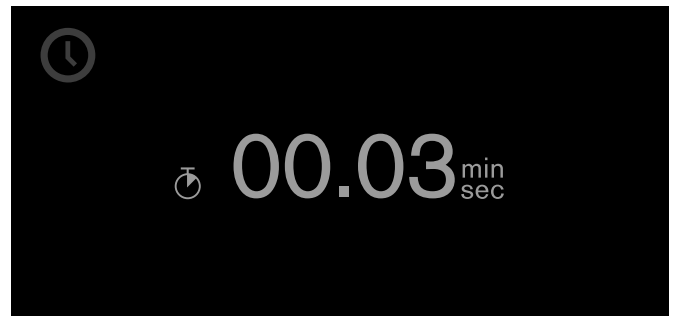
#### Stoppuhr starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit ▶ die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.



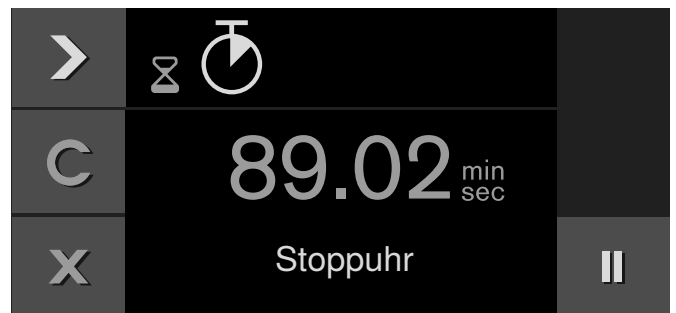
- 3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.



#### Stoppuhr anhalten und wieder starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit ▶ die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.
- 3 Symbol || berühren.



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start ▶.

- 4 Mit ▶ starten.

Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, pulsiert die Anzeige und es ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✓ berühren. Das Symbol ⌚ in der Anzeige erlischt. Der Vorgang ist beendet.

#### Stoppuhr ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

## Garzeitdauer

Wenn Sie die Garzeit für Ihr Gericht einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus.

Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

#### Garzeit einstellen

Sie haben Heizart und Temperatur eingestellt und ihr Gericht in den Garraum gegeben.

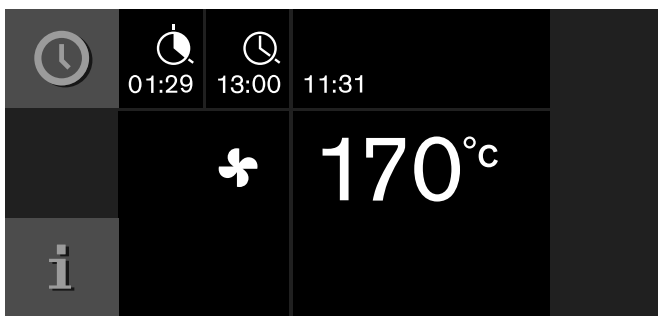
- 1 Symbol ⌚ berühren.
- 2 Mit ▶ die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

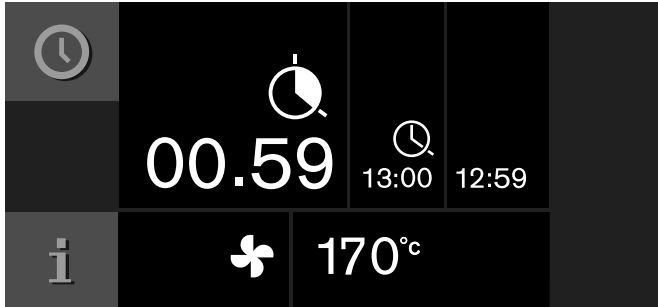




- 4 Mit ▶ starten.

Das Gerät startet. Das Timer-Menü wird geschlossen. Im Display erscheinen Temperatur, Betriebsart, verbleibende Garzeit und Garzeitende.




Eine Minute vor Ablauf der Garzeit wird die ablaufende Garzeit im Display vergrößert angezeigt.




Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Das Symbol  pulsiert und es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen.

#### Garzeit ändern:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Garzeit"  wählen. Mit dem Drehwähler die Garzeit ändern. Mit ▶ starten.

#### Garzeit löschen:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Garzeit"  wählen. Mit C die Garzeit löschen. Mit X zum normalen Betrieb zurückkehren.

#### Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

**Hinweis:** Sie können auch während die Garzeit abläuft Heizart und Temperatur ändern.

## Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.



Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

Sie geben die Garzeit ein und verschieben das Garzeitende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

#### Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit ▶ die Funktion "Garzeitende"  wählen.





- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.

- 4 Mit ▶ starten.




Das Gerät geht in Warteposition. In der Anzeige erscheinen die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und das Garzeit-Ende. Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

**Hinweis:** Wenn das Symbol  blinkt: Sie haben keine Garzeit eingestellt. Stellen Sie immer zuerst eine Garzeit ein.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Das Symbol  pulsiert und es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 stellen.

#### Garzeitende ändern:



Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Garzeitende"  wählen. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen. Mit ▶ starten.



**Gesamten Vorgang abbrechen:**  
Funktionswähler auf 0 stellen.

## Zeitfunktionen in beiden Backöfen gleichzeitig einstellen

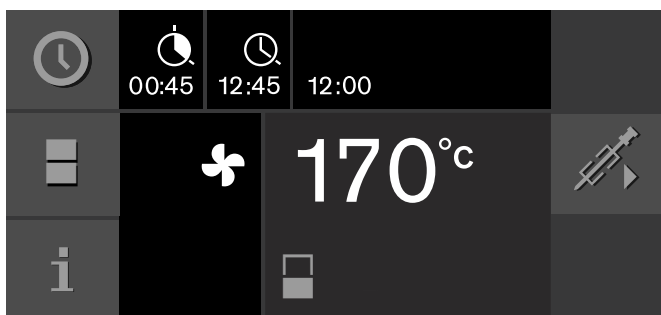
Kurzzeitwecker und Stoppuhr sind nicht verfügbar, wenn beide Backöfen in Betrieb sind.


Garzeit und Garzeitende können in beiden Backöfen gleichzeitig eingestellt sein.

Stellen Sie in beiden Backöfen eine Heizart und Temperatur ein. Wählen Sie mit  oder  den gewünschten Backofen und stellen Sie die Garzeit ein.

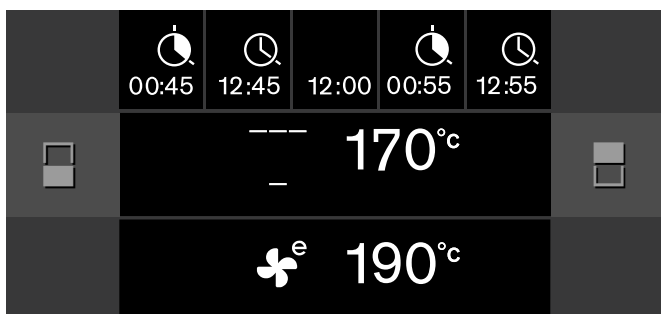
Wenn nur für einen Backofen eine Garzeit eingestellt wurde, werden die Einstellungen auf der linken Seite des Displays angezeigt. Die Symbole  oder  zeigen an, ob die Einstellungen für den unteren oder den oberen Backofen gelten.

Beispiel: Es ist 12:00 Uhr. Für den unteren Backofen ist eine Garzeit von 45 Minuten eingestellt. Die Garzeit endet um 12:45 Uhr.



Mit dem Symbol  gelangen Sie in die Übersicht. Dort können Sie den unteren oder den oberen Backofen wählen.

Wenn für beide Backöfen eine Garzeit eingestellt wurde, werden in der Übersicht die Einstellungen für den unteren Backofen auf der linken, die Einstellungen für den oberen Backofen auf der rechten Seite des Displays angezeigt:



## Langzeit-Timer





Mit dieser Funktion hält das Gerät mit der Heizart "Heißluft" eine Temperatur zwischen 50 und 230 °C.

Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.









Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.


**Hinweis:** Den Langzeit-Timer müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 26

## Langzeit-Timer einstellen

- 1 Funktionswähler auf  drehen. Um den Langzeit-Timer für beide Backöfen einzustellen, beide Funktionswähler auf  drehen.
- 2 Symbol  berühren. Der Vorschlagswert 24h bei 85 °C erscheint in der Anzeige. Mit  starten  
–oder–  
Garzeit, Garzeitende, Abschaltdatum und Temperatur verändern.



- 3 Garzeit  verändern:  
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
- 4 Garzeitende  verändern:  
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Garzeitende einstellen.
- 5 Abschaltdatum  verändern:  
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Abschaltdatum einstellen. Mit  bestätigen.
- 6 Temperatur verändern:  
Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- 7 Mit  starten.

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen  und Temperatur.

Backofen- und Anzeige-Beleuchtung sind ausgeschaltet. Das Bedienfeld ist gesperrt, beim Berühren ist kein Tastenton zu hören.

Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Die Anzeige ist leer. Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

**Ausschalten:**

Um den Vorgang abzubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

---

## Kerntemperaturfühler

---

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Er misst die Temperatur im Inneren des Gargutes. Das automatische Abschalten bei Erreichen der gewünschten Kerntemperatur stellt sicher, dass jedes Gargut auf den Punkt gegart ist.

**⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Garraum und Kerntemperaturfühler werden sehr heiß. Zum Ein- und Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Ofenhandschuhe benutzen.

**Achtung!**

**Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:**

Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden. Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen. Die Verwendung mit der Heizart Flächengrill und Umluft bei Temperaturen bis 250°C ist möglich.

**Achtung!**

**Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:**

Der Kerntemperaturfühler wird bei Temperaturen über 250°C beschädigt. Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers die Temperatur nie höher als 250°C einstellen.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Sie können ihn als Ersatzteil beim Kundendienst oder im Online-Shop nachkaufen.

Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers das Gargut nie auf der obersten Einschubebene einschieben.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie ihn nie im Garraum auf.

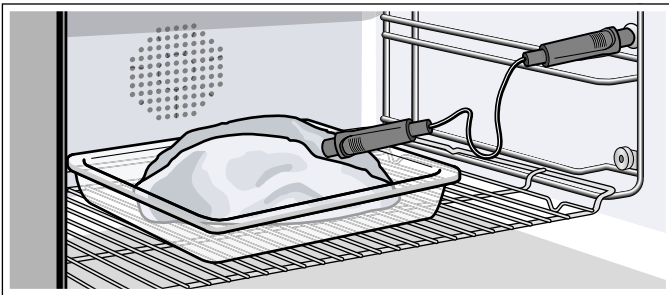
Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

## Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

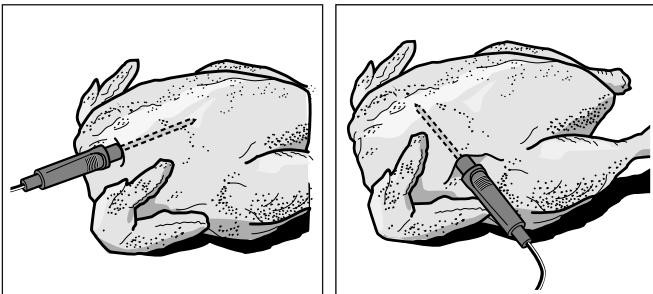
Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie den Kerntemperaturfühler ins Gargut.

Der Kerntemperaturfühler hat drei Messpunkte. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein. Der Kerntemperaturfühler darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.

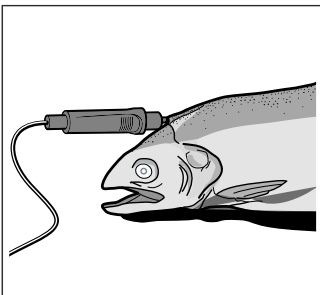
**Fleisch:** Stecken Sie den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch. Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.



**Geflügel:** Stecken Sie den Kerntemperaturfühler durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag ein. Je nach Beschaffenheit des Geflügels stecken Sie den Kerntemperaturfühler quer oder längs ein. Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in den Hohlraum ragt.



**Fisch:** Stecken Sie den Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag ein. Ganzen Fisch mit Hilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.



**Gargut wenden:** Wenn Sie das Gargut wenden möchten, stecken Sie den Kerntemperaturfühler nicht ab. Überprüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Gargut.

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler während des Betriebes herausziehen, werden alle Einstellungen zurückgesetzt und müssen neu eingestellt werden.

## Kerntemperatur einstellen

### Achtung!



#### Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:


Durch einen zu geringen Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler kann der Kerntemperaturfühler beschädigt werden. Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler bzw. dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

### Achtung!

#### Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

- 1 Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum einschieben. Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken und die Gerätetür schließen.
- 2 Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
- 3 Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
- 4 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur für das Gargut einstellen und mit  bestätigen. Die eingestellte Kerntemperatur muss höher als die aktuelle Kerntemperatur sein.
- 5 Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart. Im Display werden die aktuelle und darunter die eingestellte Kerntemperatur angezeigt. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.


Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal. Der Garbetrieb wird automatisch beendet. Bestätigen Sie mit  und drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

### Garzeitschätzung

Bei einer Temperatureinstellung des Gerätes über 100°C zeigt das Display bei eingestecktem Kerntemperaturfühler nach dem Vorheizen nach circa 5 bis 20 Minuten Garzeit eine Garzeitschätzung an.

Die Garzeitschätzung wird laufend aktualisiert. Je länger der Garvorgang andauert, umso genauer wird die Garzeitschätzung. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, dies verfälscht die Garzeitschätzung.

Die Garzeitschätzung wird im Normalbetrieb und im Automatik-Programm angezeigt.



Die aktuelle Kerntemperatur wird im Display angezeigt, wenn Sie das Symbol  berühren.

Die Anzeige der Garzeitschätzung können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren, um stattdessen die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 26


#### Hinweise

- Zu Beginn der Garzeit wird für 3 - 4 Minuten "<15°C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Der meßbare Bereich ist 15°C bis 99°C. Außerhalb des meßbaren Bereichs wird "<15°C" bzw. "--°C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Wenn Sie das Gargut nach Ende des Garbetriebs noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.
- Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und dem Garzeit-Timer einstellen so schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

#### Eingestellte Kerntemperatur ändern

Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die eingestellte Kerntemperatur für das Gargut ändern und mit  bestätigen.

#### Eingestellte Kerntemperatur löschen

Symbol  berühren. Mit **C** die eingestellte Kerntemperatur löschen. Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

## Richtwerte für die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Speise abhängig.

Aus hygienischen Gründen sollten kritische Lebensmittel wie Fisch und Wild mindestens 62 - 70 °C im Kern erreichen, Geflügel und Hackfleisch sogar 80 - 85 °C.

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
<b>Rind</b>	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte	
stark blutig	45 - 47 °C
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Rinderbraten	80 - 85 °C
<b>Schwein</b>	
Schweinebraten	72 - 80 °C
Schweinerücken	
rosa	65 - 70 °C
durchgegart	75 °C
Hackbraten	85 °C
Schweinefilet	65 - 70 °C
<b>Kalb</b>	
Kalbsbraten, durchgegart	75 - 80 °C
Kalbsbrust, gefüllt	75 - 80 °C
Kalbsrücken	
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	65 - 70 °C
Kalbsfilet	
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
<b>Wild</b>	
Rehrücken	60 - 70 °C
Rehkeule	70 - 75 °C
Hirschrückensteaks	65 - 70 °C
Hasen-, Kaninchenrücken	65 - 70 °C
<b>Geflügel</b>	
Hähnchen	90 °C
Perlhuhn	80 - 85 °C
Gans, Truthahn, Ente	85 - 90 °C
Entenbrust	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Straußensteak	60 - 65 °C

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
<b>Lamm</b>	
Lammkeule	
rosa	60 - 65 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Lammrücken	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
<b>Hammel</b>	
Hammelkeule	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 - 85 °C
Hammelrücken	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 °C
<b>Fisch</b>	
Filet	62 - 65 °C
Im Ganzen	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
<b>Sonstiges</b>	
Brot	96 °C
Pastete	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Speisen aufwärmen	75 °C

## Drehspieß

Mit dem Drehspieß können Sie besonders gut große Braten wie Rollbraten und Geflügel zubereiten. Das Fleisch wird rundum knusprig und braun.

Sie können den Drehspieß bei allen Betriebsarten einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei den Heizarten "Flächengrill" oder "Oberhitze".

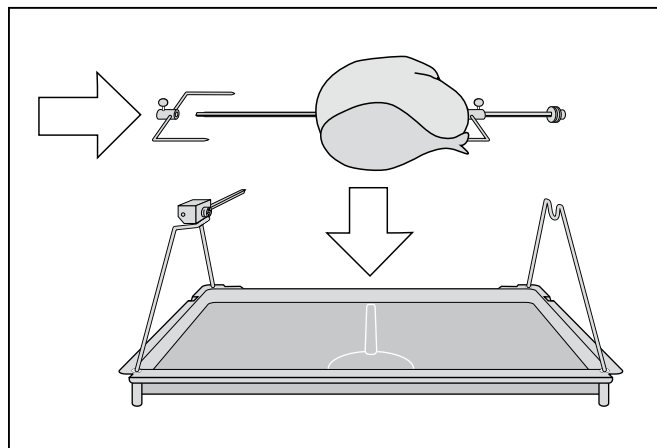
**Hinweis:** Der Drehspieß-Betrieb ist nur im unteren Backofen verfügbar.

### Achtung!

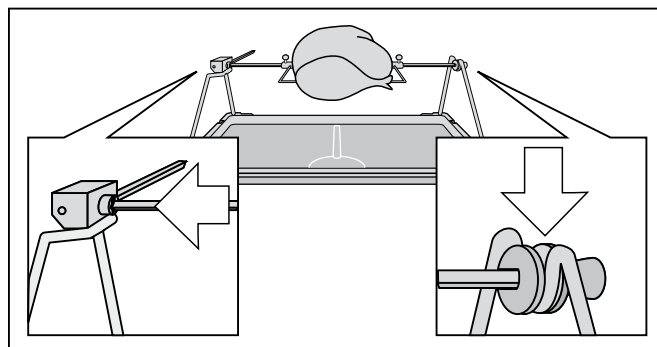
Temperaturfühler nicht in Kombination mit Drehspieß verwenden.

## Vorbereitung

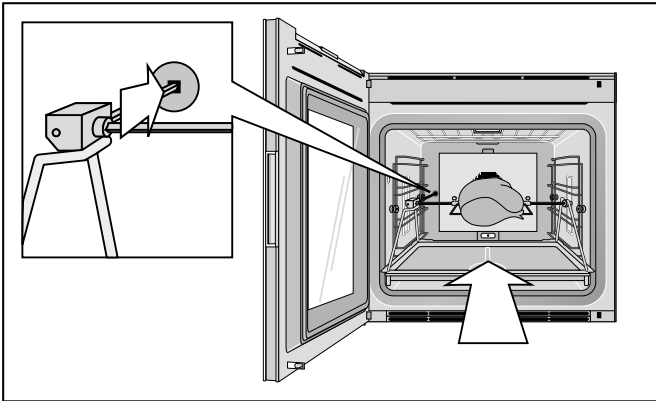
- 1 Beide Auflagebügel in die Buchsen der Grillwanne stecken. Der Antrieb ist links.
- 2 Rechte Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
- 3 Gargut mittig auf den Drehspieß stecken. Abstehende Teile (z. B. Flügel) befestigen, damit diese nicht den Grillheizkörper berühren.




- 4 Linke Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
- 5 Drehspieß auf die Auflagebügel auflegen. Den Vierkant im Antriebsteil einrasten.

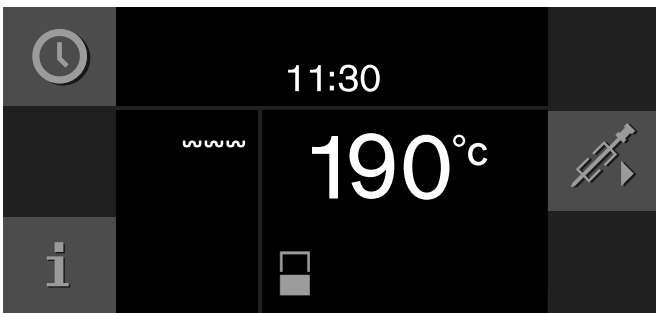


- 6 Grillwanne mit Drehspieß in die unterste Einschubebene in den Backofen schieben. Die Antriebsachse muss in die Öffnung an der Backofenrückwand einrasten.




## Drehspieß einschalten

- 1 Die gewünschte Temperatur und Heizart einstellen.
- 2 Symbol , berühren. Der Drehspießantrieb wird eingeschaltet.



## Drehspieß ausschalten

- 1 Symbol , berühren. Der Drehspießantrieb stoppt.
- 2 Den Backofen mit dem Funktionswähler ausschalten.
- 3 Grillpfanne mit Drehspieß herausnehmen und auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage stellen.  
**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**  
Zum Herausnehmen einen Handschuh benützen.
- 4 Den Handgriff seitlich anschrauben um den Drehspieß abzunehmen.

### Hinweise


- Verwenden Sie den Drehspieß nur bei Backofentemperaturen bis max. 250°C.
- Reinigen Sie das Antriebsteil des Drehspießes nicht in der Spülmaschine.

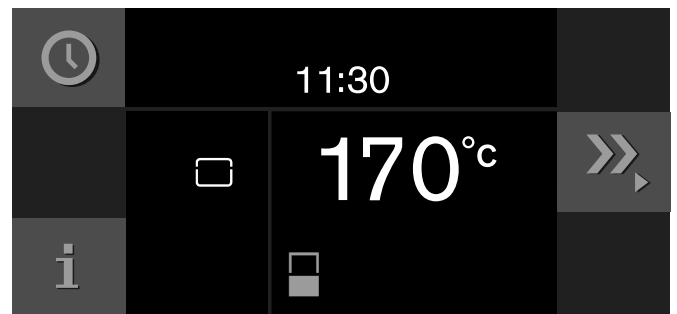
## Anbratstufe


Nur bei eingestellter Heizart "Bräterfunktion". Sie benötigen das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.

In der Anbratstufe heizt der Backofen mit voller Leistung für ca. 3 Minuten. So können Sie z. B. Steaks scharf anbraten.

**Hinweis:** Die Anbratstufe ist nur im unteren Backofen verfügbar.

Berühren Sie Symbol . Die Anbratstufe startet. Sie können die Anbratstufe auch mehrmals nacheinander einstellen.



Um die Anbratstufe vorzeitig zu beenden berühren Sie Symbol .

## Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich bedienen, hat es eine Kindersicherung.


### Hinweise

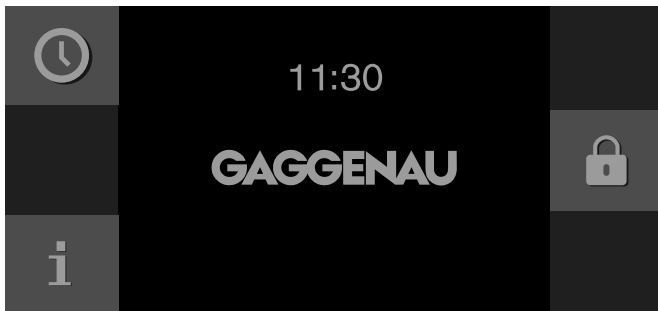
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 26
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.


## Kindersicherung aktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.




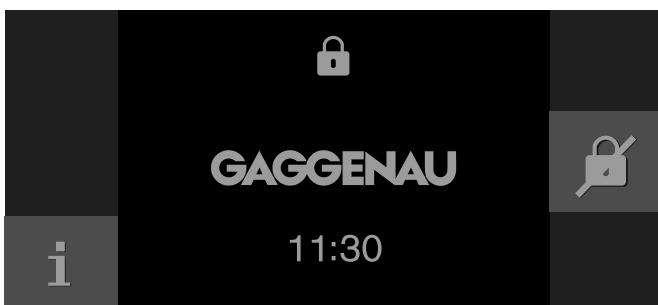
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

## Kindersicherung deaktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.
























Die Kindersicherung ist deaktiviert. Sie können das Gerät wie gewohnt einstellen.

## Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

- 1 Funktionswähler auf **S** drehen.
  - 2 Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" auswählen.
  - 3 Symbol ✓ berühren.
  - 4 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen.
  - 5 Symbol \\_ berühren.
  - 6 Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
  - 7 Mit ✓ speichern oder mit X abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
  - 8 Den Funktionswähler auf **0** drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.
- Die Änderungen sind gespeichert.

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen
	Standby-Anzeige	An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt.
	Displayanzeige	Reduziert* / Standard	Bei Einstellung 'Reduziert' wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt.
	Touchfeld-Farbe	Grau* / Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1* / Ton 2 / Aus	Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Schnell-Aufheizen	An* / Aus	Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.
	Aufheizsignal	An* / Aus	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Uhrzeit-Format	AM/PM / 24 h*	Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Zeitungstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.

	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ➤.
	Temperatureinheit	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch [...] / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen <b>Hinweis:</b> Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen. <b>Hinweis:</b> Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar.  Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden. → "Langzeit-Timer" auf Seite 19
	Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen	An* / Aus	An: Garzeitschätzung wird bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers im Display angezeigt.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden. → "Kindersicherung" auf Seite 25

\* Werkseinstellung

## Reinigen und warten

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

### **⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

### **⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch oder einem Microfasertuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden!
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen!

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Stark verschmutzter Garraum	Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop). <b>Bitte beachten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Darf nicht auf die Türdichtung gelangen!</li> <li>● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen!</li> <li>● Nicht auf warmen Flächen anwenden!</li> <li>● Gründlich mit Wasser nachspülen!</li> <li>● Herstellerangaben beachten.</li> </ul>
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen, nicht scheuern.
Nicht entfernen!	Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden!
Kerntemperaturfühler	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Einschubroste	Geschirrspüler, siehe Kapitel → <i>"Einschubroste entnehmen" auf Seite 29</i>
Drehspieß (nicht bei allen Backofenmodellen)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Den Drehspießantrieb nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen!
Teleskopauszug (Sonderzubehör)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen!
Backstein (Sonderzubehör)	Eingebrannte Rückstände mit einer Bürste reinigen. Backstein nie nass reinigen!
Bräter (Sonderzubehör)	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bräter nicht im Geschirrspüler reinigen!

### Microfasertuch

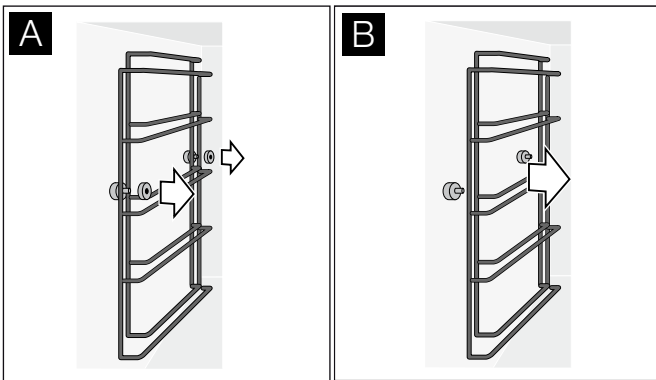
Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnummer 00460770 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

### Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

#### Einschubroste herausnehmen

- 1 Ein Geschirrtuch in den Garraum legen um das Email vor Kratzern zu schützen.
- 2 Rändelmuttern lösen (Bild A).
- 3 Einschubroste abnehmen (Bild B).



Die Einschubroste können Sie im Geschirrspüler reinigen.

#### Einschubroste einhängen

- 1 Einschubroste richtig herum anbringen: längere Seite nach unten. Rechter und linker Rost sind identisch.
- 2 Rändelmuttern festdrehen.

## Pyrolyse (Selbstreinigung)

### ⚠️ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Vor jeder Pyrolytischen Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

### ⚠️ Warnung – Brandgefahr!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

### ⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihftbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

#### Hinweise

- Während die Pyrolyse in einem Backofen abläuft, ist im anderen Backofen kein Backbetrieb möglich.
- Die gleichzeitige Pyrolyse in beiden Backöfen ist nicht möglich. Beide Backöfen können jedoch automatisch nacheinander gereinigt werden.






## Pyrolyse vorbereiten

### Achtung!

Brandgefahr! Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

- Grobe Verschmutzungen und Speiserückstände aus dem Backofen entfernen.
- Türdichtungen, Türinnenseite und Glasscheibe von Hand reinigen, da diese Teile durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.
- Alle losen Innenteile aus dem Garraum entnehmen. Die Einschubroste sind pyrolysefest. Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
- Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums: Sicherstellen, dass die Abdeckung in der Buchse ist.
- Backofentür schließen.

## Pyrolyse starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol + wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der die Pyrolyse fertig sein wird. Wenn gewünscht, Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben. Mit  bestätigen.
- 4 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen und groben Schmutz entfernen. Mit  bestätigen.
- 5 Mit  starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Falls die Abschaltzeit verschoben wurde, läuft die Zeit bis zum Start der Pyrolyse im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



Nach Ablauf der Pyrolyse ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum wischen.

### Hinweise

- Die gesamte Dauer der Pyrolyse besteht aus der Reinigungszeit und der Abkühlzeit. Im Display läuft die Zeit des jeweiligen Abschnitts der Pyrolyse ab.
- Die Backofentür wird zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Beim Abkühlen wird die Türverriegelung geöffnet, sobald die Temperatur unter 200°C ist.

Abhängig von der Art der Verschmutzung können weiße Beläge auf den Emailflächen zurückbleiben. Diese Beläge sind Rückstände aus Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure und einem weichen Tuch entfernen.

## Pyrolyse für beide Backöfen einstellen

Sie können die Pyrolyse so einstellen, dass beide Backöfen automatisch nacheinander gereinigt werden.

Zwischen der Reinigung des ersten und des zweiten Backofens kühlt das Gerät ca. 1 Stunde lang ab. Die Pyrolyse für beide Backöfen dauert insgesamt ca. 8 Stunden.

Um die Pyrolyse für beide Backöfen einzustellen, drehen Sie beide Funktionswähler auf **S**. Stellen Sie danach ein, wie unter "Pyrolyse starten" beschrieben.

## Zubehör mit Pyrolyse reinigen

Gaggenau Backbleche und Grillwannen sind mit pyrolysefestem Email beschichtet. Für ein optimales Reinigungsergebnis des Backofens empfehlen wir jedoch, vor der Pyrolyse sämtliches Zubehör aus dem Backofen zu entnehmen. Nur so erfolgt eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Möchten Sie eingebrannte Rückstände von Ihrem Backblech oder Ihrer Grillwanne mit Pyrolyse entfernen, so beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

### Hinweise




- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen, Bratensaft und Speiserückstände vor der Pyrolyse. Speisereste, Fett oder Bratensaft können sich während der Pyrolyse entzünden.
- Schieben Sie jeweils nur ein Backblech oder eine Grillwanne in die unterste Einschubleiste in den Ofen!
- Schieben Sie das Backblech oder die Grillwanne bis zum Anschlag ein.
- Grillrost, Drehspieß, Gussbräter, Backstein, Kerntemperaturfühler oder anderes Zubehör dürfen nicht im Pyrolysebetrieb gereinigt werden.
- Bei Grillwannen mit Edelstahl-Buchsen können sich diese bei der Pyrolyse verfärben! Dies hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

## Störungen, was tun?

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren → <i>"Kindersicherung" auf Seite 25</i>
Gerät schaltet sich selbsttätig aus	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden	Meldung mit  bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint 	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Fehlermeldung "Exxx"		Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf <b>0</b> drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

## Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## Demo-Modus

Falls im Display das Symbol  erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.  
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 26*

## Backofenlampe auswechseln

Die Backofenlampen können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur Halogenbirnen des gleichen Typs.

- Obere Lampe: 60 W/230 V/G9
- Seitliche Lampe: 10 W/12 V/G4

### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

**Hinweis:** Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

### Backofenlampe oben wechseln

- 1 Schraube an Lampenabdeckung lösen. Die Lampenabdeckung klappt nach unten.
- 2 Halogenlampe herausziehen. Die neue Halogenlampe einsetzen.
- 3 Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.
- 4 Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten.

### Backofenlampe seitlich wechseln

- 1 Ein Geschirrtuch in den Backofen legen um Schäden zu vermeiden.
- 2 Rändelmutter am Einschubrost lösen. Einschubrost abnehmen.
- 3 Obere Haltefeder zur Seite drücken. Glasabdeckung abnehmen.
- 4 Halogenlampe herausziehen. Die neue Halogenlampe einsetzen.
- 5 Glasabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten. Die abgeschrägte Seite der Glasabdeckung muss zum Backraum zeigen.
- 6 Geschirrtuch aus dem Backofen nehmen.
- 7 Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten.

### Glasabdeckung auswechseln

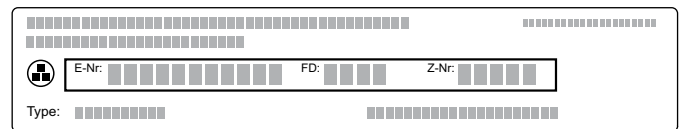
Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

---

## Tabellen und Tipps

---

### Hinweise

- Heizen Sie das Gerät immer vor.  
So erhalten Sie die besten Garergebnisse. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät.
  - Die angegebenen Werte dienen der Orientierung. Die tatsächliche Garzeit wird durch die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Gargutes beeinflusst.
  - In den Tabellen sind Temperaturbereiche und/oder Zeitbereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigsten Wert. Wählen Sie bei Bedarf beim nächsten Mal eine längere Zeit.  
Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie bei Bedarf eine höhere Temperatur ein.
  - Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für vier Personen. Möchten Sie mehr zubereiten, sollten Sie eine längere Garzeit einrechnen.
  - Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
  - Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des Grillrostes. Für große Braten können Sie auch die Grill- oder Glaswanne verwenden.
  - Belegen Sie Grillroste und Backbleche nicht zu dicht. Nur so wird eine optimale Wärmezirkulation gewährleistet.
  - Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen. Stellen Sie den Grillrost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf den Grillrost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Emailboden.
  - Öffnen Sie die Garraumtür des vorgeheizten Backofens nur kurz, um den Garraum rasch zu befüllen.
  - Die Angaben für die Ebene beziehen sich auf die Einschubebene von unten bei Geräten mit 4 Einschubebenen. Die Werte in Klammern beziehen sich auf Geräte mit 5 Einschubebenen.
  - Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einen trockenen Untersetzer, nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Das Glas könnte springen.
  - Einige Betriebsarten sind nicht bei allen Backofenmodellen oder nur mit Sonderzubehör verfügbar.
- **Heizart Eco-Heißluft:**  
Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet (z.B. die Garraumbeleuchtung). Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Den Backofen nicht vorheizen.  
Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
  - **Flächengrill und Flächengrill + Umluft:**  
Bei diesen Betriebsarten kann es zu einem Temperaturunterschied zwischen der gewählten Einstelltemperatur und der tatsächlichen Temperatur im Ofen kommen. Der Grund ist, dass Grillen und Gratinieren schnelle Garprozesse bei hohen Temperaturen sind. Dabei wird immer eine höhere Temperatur gewählt als tatsächlich auf der Speisenoberfläche zum Bräunen oder Rösten benötigt wird.

## Gemüse

- Gemüse aus dem Ofen ist eine gute Alternative zum Gemüse aus der Pfanne. Die Geschmacksstoffe konzentrieren sich und die Röstaromen machen es sehr aromatisch. Außerdem wird für die Zubereitung nur sehr wenig Fett benötigt.
- Das Gemüse putzen und in einer Schüssel mit ein wenig Öl vermengen. In eine hitzebeständige Form oder in die Glas-/Grillwanne geben und gleichmäßig verteilen.
- Während des Garvorgangs mindestens einmal durchmengen. Nach dem Garen würzen und nach Geschmack mit frischen Kräutern bestreuen.
- Das Gemüse eignet sich als warme und kalte Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht, oder auch als Beilage zu Fisch und Fleisch.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (für 2 - 3 Personen) eine Auflaufform und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glas-/Grillwanne brennen die Speisen sonst an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüsespieße	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220	~~~~~	24*	Holzspieße kurz abschneiden oder über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen. Rezepttipp: Paprika, Zwiebeln, Mais (vorgegart), Kirschtomaten, Zucchini
Grüner Spargel, gegrillt	Glas-/Grillwanne	3 (4)	220	~~~~~	6 - 10*	Rezepttipp: Mit Zwiebeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen.
Wurzelgemüse	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	30*	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Kürbisspalten	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	20 - 30*	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Antipasti	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	30*	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Mediterranes Ofengemüse)	Auflaufform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Rezepttipp: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Öl. Schmeckt warm und kalt.
Ratatouille	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	---	30 - 40*	Rezepttipp: Zum Schluß mit Parmesan bestreuen.
Ofentomaten	Auflaufform	2 (3)	120	✿	60	Rezepttipp: Kirschtomaten oder Tomatenscheiben, Rosmarin und Knoblauch in die Form geben und mit Öl und etwas Honig beträufeln. Falls gewünscht, Tomaten vorher überbrühen und enthäuten.
Chicorée	Auflaufform	2 (3)	180	✿	30	Rezepttipp: Halbieren, würzen, mit Kochschinken umwickeln, mit Sahne- oder Béchamelsauce übergießen und mit Käse bestreuen.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	60	
Gefüllte Paprika, vegetarisch	Auflaufform/ Bräter	2 (3)	190	---	50	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Gefüllte Zucchini, vegetarisch	Glas-/Grillwanne	2 (3)	180	✿	40	Rezepttipp: Mit geriebenen Karotten, Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer füllen und mit Parmesan bestreuen.

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüseauflauf	Auflaufform	2 (3)	180	☛	40 - 50	Gemüse und sonstige Zutaten vorgaren/ blanchieren.
Gemüseburger, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	☛	12 - 15*	

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## Beilagen und Gerichte

- Die bekanntesten Sättigungsbeilagen aus dem Backofen basieren auf Kartoffeln, wie zum Beispiel das Kartoffelgratin. Es können aber auch hervorragend Beilagen im Backofen zubereitet werden, die normalerweise in der Pfanne gebraten werden, z.B. Kartoffelpuffer oder Bratkartoffeln. Die Vorteile bei dieser Zubereitungsart: man kann größere Mengen auf einmal zubereiten, die Kochgerüche verteilen sich weniger im Raum und man kann die Speisen mit weniger Fett zubereiten.
- Eine weitere sehr vielseitige Beilage aus dem Ofen ist Käse. Vor allem vegetarische Gerichte kann man dadurch sehr gut ergänzen oder man kann den Käse je nach Zubereitungsart auch als Vorspeise oder Fingerfood reichen.
- Gerichte, die sich für die Zubereitung im Backofen eignen, sind vor allem überbackene Speisen wie Aufläufe und Gratins. Geeignet sind auch Gerichte mit einem Teigboden, z.B. Pizza oder Flammkuchen, und Eierspeisen mit Einlage, z.B. Tortilla.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (2 - 3 Personen) eine hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glas-/ Grillwanne brennen kleine Portionen an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Beilagen</b>						
Kartoffeln im Salzbett	Auflaufform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Auflaufform mit 2 cm Meersalz füllen. Kleine Kartoffeln ungeschält hineinlegen, mit Olivenöl bepinseln.
Kartoffelecken	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15*	Rezepttipp: Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Paprika und Salz würzen.
Pommes Frites, frisch	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15 - 20*	Rezepttipp: Leicht einölen, nach dem Garen mit Salz, Paprika- oder Currypulver würzen.
Pommes Frites, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3 (4)	220	☛	14*	
Kartoffelgratin	Auflaufform	2 (3)	180	☛	35	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
		2 (3)	195	☛ <sup>e</sup>	60	
Kartoffelpuffer	Backblech	2 (3)	175	☛	20 - 30*	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Bratkartoffeln	Grillwanne	2 (3)	180	☛	30 - 45*	Fettarme Zubereitung. Gleichmäßig auf der Grillwanne verteilen, mehrmals durchmengen.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne/ Backblech	2 (3)	220	☛	8 - 10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne/ Backblech	2 (3)	200	☛	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Back-Camembert, paniert, frisch	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	15 - 20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	15 - 20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
		2 (3)	200	---	15	

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Mozzarella Sticks, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	10	
Feta	Backblech	2 (3)	250	☛	12	Rezepttipp: Mit Öl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in eine Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Ofenkäse, frisch	Backblech	2 (3)	180	☛	20	Nach 10 Min. den Weichkäse kreuzförmig einschneiden und aufklappen. Die Form sollte möglichst nicht viel größer als der Käse sein, damit er nicht zerläuft.
<b>Gerichte</b>						
Tortilla	Auflaufform	2 (3)	160	---	25	Rezepttipp: Mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Serrano Schinken und Manchego Käse.
Bauernomelette	Auflaufform	2 (3)	160	☛	40	Rezepttipp: Mit grünem und weißem Spargel, dazu Graved Lachs.
Frittata	Auflaufform	2 (3)	190	---	45 - 50	Rezepttipp: Mit Spinat, Zwiebeln und Garnelen.
Enchiladas, überbacken	Glas-/ Grill- wanne	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Auflaufform	2 (3)	175	☛	35	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella.
		2 (3)	195	☛ <sup>e</sup>	60	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Käse-Makkaroni	Auflaufform	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Für eine Käsekruste nach 10 Min. die Temperatur auf 220 °C erhöhen und 10 Min. bräunen lassen.
Käsespätzle	Auflaufform	2 (3)	180 / 220	☛	30	Frisch abgekochte Spätzle nach und nach in die Form schichten, jede Schicht mit Käse bestreuen.  Zuletzt Käse und Röstzwiebeln darüber geben und für 5 Min. die Temperatur auf 220 °C erhöhen.
Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	225	☛	18 - 20*	
Mini-Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	225	☛	10*	
Pizza, frisch	Backblech	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Backblech leicht einölen.
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	230	☛	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	2 (3)	200	☛	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
American Pizza (dicker Boden), tiefgekühlt	Backblech	2 (3)	200	---	20 - 24	Ohne Vorheizen!
Flammkuchen, frisch	Backblech	2 (3)	250	---	8 - 10	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	250	☛	7	
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	2 (3)	200	☛	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Tarte-Form	2 (3)	200	---	20 + 20	Boden 20 Min. vorbacken, Masse auf den Boden geben und weitere 20 Min. backen.
Zwiebelkuchen	Backblech	2 (3)	200	---	30 - 40	

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## Fisch

- Fisch sollte (aus hygienischen Gründen) nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62 - 70 °C haben. Dies ist auch der ideale Garpunkt.
- Salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen. So bleibt das natürliche Aroma erhalten und dem Fisch wird weniger Wasser entzogen.
- Ölen Sie Grillrost und Blech leicht ein, dann bleibt der Fisch nicht daran hängen.
- Bei Filets mit Haut: Legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma besser erhalten.
- Holzspieße kurz abschneiden oder vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelenspieße, frisch	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Garnelenspieße, tiefgekühlt	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Fischspieße	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200	~~~~~	12*	Feste Fischarten verwenden, z. B. Seelachs, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau.
Forelle, ganz	Backblech	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie füllen.
Dorade, ganz	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Thymian füllen oder sommerlich mit Minze. Haut der Dorade diagonal einschneiden.
	Backblech	3 (4)	190	☛	20 - 25*	
Lachssteak	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250	~~~~~ ☛	10 - 12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.
	Backblech	2 (3)	200	☛	10 - 12	
Thunfischsteak	Backblech	2 (3)	200	☛	8 - 10	Rezepttipp: Asia-Style mit Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Honig, Knoblauch, Chili und Koriandersamen würzen.
Fischstäbchen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	☛	15 - 17*	
Tintenfischringe, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	---	8 - 12	

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## Fleisch

- Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 20.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 10 - 15 Min. ruhen. So kann sich das Fleisch „entspannen“. Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches. Große Fleischstücke, z.B. Braten, können im Ofen ruhen. Kleinere, z.B. Steaks, sollten außerhalb des Ofens in Alufolie gewickelt ruhen.
- Bei kleinen Portionen (2 - 3 Personen) verwenden Sie am besten eine hitzebeständige Form, damit die Speisen nicht anbrennen oder austrocknen.
- Nutzen Sie die Grillwanne oder den Bräter für einen großen Braten und für Zubereitungsarten, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird.
- Marinade am besten über Nacht einziehen lassen und vor dem Braten oder Grillen entfernen, z.B. mit einem Messerrücken oder Löffel. Die Gewürze und Kräuter würden sonst verbrennen.
- Wenn der Braten zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist, verringern Sie beim nächsten Mal die eingestellte Temperatur und überprüfen Sie die Einschubebene.
- Falls der Braten gar, aber die Soße angebrannt ist, verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Falls die Soße zu wässrig ist, verwenden Sie ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Rind</b>						
Rinderbraten (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	180	☛	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glas-/Grill- wann	2 (3)	200	☛	40	Kerntemperatur 65°C
		2 (3)	200	☛ <sup>e</sup>	60	Kerntemperatur 65°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Roastbeef/ Rinder- rücken (1 kg) – blutig – rosa – durchgegart	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce Béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
		2 (3)	230 / 180	☛	35 - 45**	
		2 (3)	230 / 180	☛	50 - 60**	
<b>Schwein</b>						
Schweinefilet, ganz (400 g)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch und Petersi- lie marinieren.
Schweinefilet (250 g)	Glas-/Grill- wann	2 (3)	180	☛	30	Kerntemperatur 70°C.
		2 (3)	180	☛ <sup>e</sup>	50	Kerntemperatur 70°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Schweinemedallions	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	210	☛ <sup>w</sup>	12 - 15*	Rezepttipp: Kurz vor dem Herausnehmen ein Stück Butter und einen Rosmarinzweig in die Glas-/Grillwanne geben und alles im Ofen weitergaren.
Schweinbraten - Keule (1 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	45 - 50**	
Schweinebraten - Nacken (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☛ <sup>w</sup>	70 - 80**	
Schweinebraten mit Schwarte/ Krusten- braten (1,5 kg)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	180 / 200	☛ <sup>w</sup>	60 - 70***	
Schweinschaxe	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	150 / 200	☛ <sup>w</sup>	40 - 45***	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird.
Kassler (1 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	180 / 160	☛	50 - 60**	
Rollbraten	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	☛ <sup>w</sup>	75 - 80***	
<b>Kalb</b>						
Kalbsbraten (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60*	
Kalbshaxe	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	150 / 180	☛ <sup>w</sup>	50 - 60***	
Kalbslende	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	160 - 170	☛	20	

\* Zuerst in Pfanne/Bräter auf Kochfeld ringsum anbraten.

\*\* Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15 - 20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

\*\*\* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 die höhere Temperatur einstellen.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gefüllte Kalbsbrust	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	120 - 130	✿	120	
<b>Wild</b>						
Wildschweinbraten	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Rezepttipp: Über Nacht in Öl, Knoblauch, Senf und Kräutern der Provence marinieren.
Rehkeule	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Rehrücken	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninchenrücken	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Rezepttipp: In Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und hochwertigem Aceto Balsamico marinieren.
Lammkeule – rosa	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Rezepttipp: Über Nacht in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben marinieren.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lammhaxe	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
<b>Verschiedenes</b>						
Hackfleischbällchen (à 80 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	30 - 35	Je flacher die Hackfleischbällchen sind, desto schneller garen sie. Gut geeignet für große Mengen.
Hackfleischbällchen, angebraten (à 80 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	20	Schön gebräunte und trotzdem saftige Hackfleischbällchen: Zuerst in der Pfanne anbraten und dann in den Ofen geben.
Hackfleischbällchen (à 25 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	25 - 30	Rezepttipp: Sehr gut zum Weiterverarbeiten, z.B. zu Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Köttbullar, Königsberger Klopse.
Hackfleischbällchen, angebraten (à 25 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	15	Rezepttipp: Hackfleischbällchen aus Lamm- oder Kaninchenfleisch auf Spieße stecken und Minzjoghurt oder Feigensenf dazu servieren.
Fleischkäse, frisch (700 g)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	160	✿	60	Kerntemperaturfühler verwenden (Kerntemperatur 67 °C).
Baconstreifen (Bratspeck), dünn	Backblech + Backpapier	3 (4)	180	✿	8 - 10	Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Baconstreifen (Bratspeck), dick	Backblech + Backpapier	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Gefüllte Paprika mit Hackfleisch	Auflaufform/ Bräter	2 (3)	190	---	55 - 60	Rezepttipp: Mit Hackfleisch füllen und in Tomatensauce garen.

\* Zuerst in Pfanne/Bräter auf Kochfeld ringsum anbraten.

\*\* Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15 - 20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

\*\*\* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 die höhere Temperatur einstellen.

## Geflügel

- Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie diesen nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 20.
- Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- Nutzen Sie einen Bräter oder eine andere hitzebeständige Form für Gerichte, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird. Das Gleiche gilt, wenn viel Fett aus dem Gargut austreten kann, z.B. bei Gänsebraten.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz (1,5 - 2 kg)	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	160 / 180	---	75*	Rezepttipp: Mit Orangen, Äpfeln oder Trockenobst füllen.
Entenbrust	Bräter/Auflaufform	2 (3)	190	☼	25 - 35	Haut rautenförmig einritzen.
Gans, ganz (5 kg)	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	160 / 190	☼	110 - 130*	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zustecken.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Pute, ganz	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	200 / 160	☼	120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	---	120 - 180*	
Hähnchen, ganz (1 kg) (nach EN60350-1)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	190	☼	70 - 80	Vorheizen.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Hähnchen-Unterschenkel	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220	☼	30**	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Limettenabrieb, Koriander.
		3 (4)	220	☼	30**	
Hähnchenkeule	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220	☼	30**	Nach dem Wenden sollte die Seite mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenscheiben und Knoblauch marinieren
		3 (4)	220	☼	30**	
Hähnchenbrust	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	200	☼	25	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori-Paste einreiben.
		2 (3)	200	☼	55	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hähnchen Nuggets, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☼	15**	
Wachtelbrust	Backblech	3 (4)	220	☼	10 - 12	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z.B. Paprika, Thymian, Wachholder und Knoblauch.
Wachtel, ganz (à 150 g)	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200	☼	20 - 25	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z.B. Paprika, Thymian, Wachholder, Knoblauch.

\* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

\*\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## Grillen und Rösten

- Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
- Verwenden Sie zum Grillen die Grillwanne mit dem Einlegerost (je nach Version Zubehör oder Sonderzubehör). Geben Sie etwa 100 ml Wasser in die Grillwanne, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauber. Geben Sie zuviel Wasser hinzu, kann sich das Garergebnis verändern, da zuviel Wasserdampf entsteht.
- Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Fleisch immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Wenn Sie Holzspieße verwenden, können diese verkohlen. Um das zu verhindern schneiden Sie die Spieße möglichst kurz ab, legen Sie diese vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser oder benutzen Sie Spieße aus Metall.
- Nutzen Sie für kleine Mengen die energiesparende Heizart "Kompaktgrill". Dabei wird nur die mittlere Fläche des Grills beheizt. Legen Sie das Grillgut mittig auf den Grillrost.

Gericht	Zubehör	Ebene	Ein- stelltempe- ratur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost +	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
	Grillwanne	2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Schaschlik	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	190	☼	16*	
Bratwurst	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250	☼	12*	
Spare Ribs, vorgegart	Grillrost +	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
	Grillwanne	3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Spare Ribs, roh	Grillrost +	3 (4)	220	~~~~~	40*	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcester Sauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
	Grillwanne	3 (4)	220	☼	30*	
Saté-Hähnchen	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Mit Erdnuss-Soße servieren.
Halloumikäse (Grillkäse)	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi ist ein halbfester Schnittkäse, der in der türkischen und griechischen Küche verwendet wird. Er eignet sich hervorragend zum Grillen.
Toastbrot rösten (Gerätebreite 60 cm)	Grillrost	3	200	~~~~~	2:30 - 3	Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird. Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Toastbrot rösten (Gerätebreite 76 cm)	Grillrost	4	200	~~~~~	2 - 2:30	Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird. Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Toast Hawaii	Backblech + Backpapier	3 (4)	190	☼	8 - 10**	
Croque Monsieur	Backblech + Backpapier	3 (4)	190	☼	8 - 11**	
Croûtons	Backblech	2 (3)	180	☼	15*	Rezepttipp: Frisches Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarinadeln vermengen. Nicht zuviel Öl benutzen und das Öl erst kurz vorher darüber geben, da sich die Brot- würfel sonst vollsaugen. Mehrfach wenden.

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

\*\* Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

Gericht	Zubehör	Ebene	Ein- stelltempe- ratur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiser gratinieren	Springform	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Beim Gerät bleiben, damit der Baiser nicht zu dunkel wird.
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Schmeckt auch sehr gut mit Datteln oder Aprikosen.

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.  
\*\* Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

## Gebäck

- Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall, da diese die Hitze besser absorbieren. Stellen Sie die Backform mittig auf den Grillrost.
- Bei Blechkuchen ohne Backpapier das Blech leicht einfetten.
- Kleingebäck, z.B. Windbeutel, Plätzchen oder Blätterteigtaschen, können Sie auch auf zwei Ebenen backen, 1+3 bzw. 2+4.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen backen ist es normal, dass gleichzeitig eingeschobene Bleche nicht gleichzeitig fertig sind. Lassen Sie die unteren Bleche etwas nachbacken oder schieben Sie diese beim nächsten Mal früher in das Gerät.
- Vor dem Anschneiden das Gebäck auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Das Gebäck ist unten zu dunkel: eine Ebene höher einschieben, eine niedrigere Temperatur wählen.  
Das Gebäck ist oben zu dunkel: eine Ebene tiefer einschieben, eine niedrigere Temperatur wählen und die Backzeit etwas verlängern.
- Ist der Kuchen zu trocken, stellen Sie die Temperatur etwas höher ein. Bleibt der Kuchen innen teigig, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.  
Backzeiten können durch eine höhere Temperatur nicht verkürzt werden, es ist besser eine etwas niedrigere Temperatur zu wählen.
- Der Kuchen fällt zusammen: weniger Flüssigkeit verwenden oder die Temperatur 10 ° C niedriger einstellen. Die Backofentür nicht zu früh öffnen.
- Der Kuchen geht nur in der Mitte auf: den Rand der Backform einfetten.
- Lassen sich die Plätzchen nicht vom Blech lösen, geben Sie das Blech noch einmal kurz in den heißen Backofen und lösen Sie die Plätzchen, solange diese noch warm sind.
- Falls sich der Kuchen beim Stürzen nicht aus der Form löst, lockern Sie den Kuchen am Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
- Bitte beachten Sie bei vorgebackenen und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Käsekuchen	Springform	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	Niederer Käsekuchen mit halber Quarkmasse.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	

\* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 26

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rührkuchen	Springform	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Kastenkuchen	Kastenform	2 (3)	160 - 170	☼	60 - 65	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchen- form	1 (2)	165	☼	30	Rezeptipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen.
		1 (2)	170	☼ <sup>e</sup>	55	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Blechkuchen	Backblech	2 (3)	165 - 170	☼	20 - 30	Backblech leicht einfetten.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Biskuitrolle	Backblech + Backpapier	2 (3)	190	☼	6	Noch warm auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, dann aufrollen.
Biskuitboden	Springform	2 (3)	150	☼	40 - 45	Springform mit Backpapier auslegen.
Hefeblechkuchen	Backblech	2 (3)	165	☼	30 - 35	Rezeptipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck belegen.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarte-Form	2 (3)	165	☼	40 - 50	Rezeptipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan belegen.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☼	45 - 55	
Tarte	Tarte-Form	2 (3)	190	☼	30 - 40	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z.B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☼	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	
Blätterteigstrudel	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☼	20 - 25	Rezeptipp: Mit Pudding und Kirschen oder mit Äpfeln füllen.
Apple pie (nach EN60350-1)	Springform Ø 20 cm	2	160**	☼	90 - 105	Vorheizen
	Springform Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Vorheizen
Apple pie (nach EN60350-1)	Springform Ø 20 cm	3	160**	☼	85 - 100	Vorheizen
	Springform Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Vorheizen
Wasserbiskuittorte (nach EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	2	160**	☼	22 - 30	Vorheizen
	Springform Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Vorheizen
Wasserbiskuittorte (nach EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	3	160**	☼	22 - 30	Vorheizen
	Springform Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Vorheizen
<b>Kleingebäck</b>						
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☼	35	Rezeptipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Frucht- oder Moccasahne füllen.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☼	35	
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	2 (3)	160 - 170	☼	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	

\* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 26

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Blätterteig-Kleingebäck	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15 - 20	
Blätterteigtaschen, gefüllt	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Schinken und Käse oder Äpfeln und Rosinen füllen.
Blätterteiggebäck	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Sesam, Mohn, Zuckerguss.
Blätterteigstangen	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Käse, Schinken, Nüssen.
Blätterteigteilchen	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15 - 20	Rezepttipp: Mit Pudding, Früchten.
Hippengebäck	Backblech + Backpapier	2 (3)	140	☛	8 - 10	Vor dem Abkühlen noch heiß formen, z.B. Eishörnchen oder Röllchen für Dessert.
Grissini	Backblech + Backpapier	2 (3)	160	☛	30	Mit Meersalz, Rosmarin, Curry, Sesam oder Kümmel bestreuen.
Cookies (à 20 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	175	☛	12 - 14	Mit Schokolade, Rosinen, Nüssen oder Zitrone.
Brownies	Backblech + Backpapier	2 (3)	120	☛	60	Nach dem Backen in Vierecke schneiden. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Konsistenz innen leicht flüssig.
		2 (3)	180	☛ <sup>e</sup>	40 - 45	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Muffins	Muffin- blech/ Papier- förmchen	2 (3)	160	☛	25 - 30	Mit Schokolade, Nüssen oder Rosinen.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Small cakes (nach EN60350-1)	Glaswanne	2	150**	☛	25 - 30	Vorheizen
	Backblech	3	150**	☛	28 - 32	Vorheizen
(Gerätebreite 60 cm)	Glaswanne	1				Anwendung auf zwei Ebenen
	Glaswanne	3	160**	---	20 - 25	Vorheizen
Small cakes (nach EN60350-1)	Glaswanne	3	150**	☛	26 - 32	Vorheizen
	Backblech	4	150**	☛	30 - 32	Vorheizen
(Gerätebreite 76 cm)	Glaswanne	2				Anwendung auf zwei Ebenen
	Glaswanne	4	160**	---	23 - 24	Vorheizen
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	Backblech	2	140**	☛	35 - 40	Vorheizen
	Backblech	3	140**	☛	35 - 40	Vorheizen
(Gerätebreite 60 cm)	Glaswanne	1				Anwendung auf zwei Ebenen
	Backblech	2	140**	---	26 - 30	Vorheizen
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	Backblech	3	140**	☛	30 - 35	Vorheizen
	Backblech	4	140**	☛	30 - 40	Vorheizen
(Gerätebreite 76 cm)	Glaswanne	2				Anwendung auf zwei Ebenen
	Backblech	3	140**	---	30 - 35	Vorheizen
<b>Brot, Brötchen</b>						
Mischbrot	Backblech + Backpapier	2 (3)	200 / 170*	☛	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Sauerteigbrot	Backblech	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliven-Tomaten Brot	Backblech	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brot in Kastenform	Kastenform	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	---	10 - 12	

\* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 26


Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ciabatta, vorgebacken	Backblech +	2 (3)	190	---	12 - 14	
	Backpapier	2 (3)	180	☛	12 - 14	
Fladenbrot	Backblech +	2 (3)	200	☛	15 - 20	Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
	Backpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Backblech + Backpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z.B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Knoblauch-/Kräuter- baguette	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	---	8 - 10	
Blätterteigstrudel	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	20 - 25	Rezeptipp: Mit Schafskäse und Feta füllen.
Hefezopf	Backblech +	2 (3)	165	☛	20	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
	Backpapier	2 (3)	170	☛ <sup>e</sup>	30 - 35	
Brötchen, vorgebacken	Backblech +	2 (3)	210	---	8 - 10	
	Backpapier	2 (3)	200	☛	8 - 10	
Brötchen, tiefgekühlt	Backblech +	2 (3)	180	☛	10 - 12	
	Backpapier	2 (3)	200	---	10 - 12	
Brötchen, frisch (à 50 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Laugengebäck, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	10 - 12	
Croissants, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	170	---	15 - 25	

\* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 26

## Gären (Gehen lassen)

- Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf den Grillrost. Wählen Sie die Heizart "Gären".
- Für große Mengen, z.B. Brot, stellen Sie 38 - 40 °C ein. So geht der Teig gleichmäßig von der Mitte bis zum Randbereich auf.
- Bei kleinen Teigstücken, z.B. Schneckennudeln oder Brötchen, können Sie 40 - 45 °C einstellen.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Geht der Teig nicht auf, haben Sie zu wenig Hefe verwendet oder den Teig nicht ausreichend geknetet.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz	Schüssel	2 (3)	38 - 45		25 - 45	z.B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig, Dampfnudeln

## Desserts

- Dessert aus dem Ofen kann sehr gut vorbereitet werden – man muss es nur noch in den Ofen schieben. Diese Zubereitungsart eignet sich gut für größere Mengen, zum Beispiel wenn man Gäste hat.
- Dessert aus dem Ofen wird meist warm gegessen und passt gut in die kühlere Jahreszeit.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apple Crumble	Auflaufform	2 (3)	200	☛	35 - 40	Apfelaufbau mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Für weiche Apfelsorten.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Für feste Apfelsorten.
Bratapfel	Auflaufform	2 (3)	190 - 200	☛	20 - 30	Empfehlung: Kochäpfel verwenden, z.B. Boskop. Diese sind besonders zum Kochen und Backen geeignet.  Sommervariante: Mit Ricotta, Zitrone, Honig, Kardamom, Vanille und Pinienkernen füllen.
Kompott	Glas-/Grillwanne	2 (3)	160 - 180	☛	30 - 40	z.B. Aprikosen oder verschiedene Beeren
		2 (3)	200	---	30 - 40	Keine Flüssigkeit zugeben, mehrmals durchrühren. Mit Honig, frischer Vanille oder Zimt verfeinern.
Clafoutis	Auflaufform	2 (3)	190	☛	30	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren.
		2 (3)	200	☛ <sup>e</sup>	60	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Süßer Auflauf	Auflaufform	2 (3)	160 - 180	☛	30 - 40	z.B. Gries, Quark oder Milchreis
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Auflaufform	2 (3)	150	☛	50 - 55	z.B. mit Kirschen oder Aprikosen
Topfenpalatschinken	Auflaufform	2 (3)	180 - 190	☛	8 - 10	Österreichische Spezialität: Pfannkuchen, gefüllt mit Quark und Rosinen, mit Sahne übergießen und überbacken.
Meringue	Backblech + Backpapier	2 (3)	100	☛	150	Möglichst flach portionieren, damit die Masse gut durchtrocknet.

## Auftauen

- Nutzen Sie hierzu die Heizart "Auftauen".
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierguts: Frieren Sie Ihre Speisen flach oder einzeln ein. Dies verkürzt die Auftaudauer.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefriergut in die zweite Einschubebene, bei 5 Ebenen in die dritte Einschubebene. Schieben Sie darunter die Glas-/Grillwanne ein zum Auffangen der Auftauflüssigkeit.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bitte bedenken Sie: Aufgetautes ist unter Umständen nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.

- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden. Stückiges Auftaugut, z.B. Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht vollständig auftauen, es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.
- Zum Auftauen von ganzen Hähnchen und Bratenstücken ist der Backofen nicht geeignet, da dies sehr lange dauert. Wesentlich schneller kann man solche Lebensmittel im Dampfgarofen oder Dampfbackofen auftauen.

### **Warnung – Gesundheitsrisiko!**

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Die Glas-/Grillwanne unter der Speise in das Gerät einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen lassen. Die Glas-/Grillwanne in heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

Den Backofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180°C betreiben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (500 g)	Glas-/Grillwanne	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Gemüse (500 g)	Glas-/Grillwanne	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	Je nach Portionierung variiert die Auftauzeit. Kleine Gemüse wie z.B. Erbsen und Bohnen tauen schneller auf als Spinatblöcke oder Blumenkohlröschen.
Hähnchenschenkel (à 200 g)	Grillrost	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Fischfilet ( à 150 g)	Grillrost	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Garnelen	Grillrost	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

## Einkochen

- Kochen Sie Lebensmittel möglichst sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.
- Zum Einkochen von Fleisch eignet sich der Backofen nicht.
- Kontrollieren und säubern Sie sorgfältig die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Stellen Sie die Einmachgläser in ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser. Sie dürfen sich nicht berühren und der Inhalt der Gläser sollte mindestens  $\frac{3}{4}$  im Wasser stehen.
- Öffnen Sie die Garraumtür nach Ablauf der Garzeit. Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
- Lagern Sie Einkochtes kühl, dunkel und trocken, z.B. in einer Abstellkammer. Bereits geöffnete Gläser bald aufbrauchen und im Kühlschrank aufbewahren.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst	Grillrost	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	in geschlossenen Einmachgläsern
Gemüse	Grillrost	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	in geschlossenen Einmachgläsern

## Desinfizieren

- Vor dem Einmachen sollten die Gläser im Backofen desinfiziert werden, um Verderb vorzubeugen. Nur so kann Eingemachtes über längere Zeit und außerhalb des Kühlschranks gelagert werden.
- Leere Gläser bei 100 °C Heißluft mindestens 20 Minuten desinfizieren. Die Deckel und Einmachgummis der Gläser kann man gleichzeitig in kochendem Wasser desinfizieren, damit sie bei der trockenen Hitze im Backofen nicht austrocknen.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren	Grillrost	2 (3)	100	✿	20 - 25	Einmachgläser, Babyfläschchen











## Dörren

- Dörren ist eine Konservierungsmethode, bei der durch die Zufuhr von trockener Hitze dem Lebensmittel bis zu 50% Flüssigkeit entzogen wird. Gleichzeitig wird der Geschmack intensiver.
- Je dicker die Lebensmittel sind, desto länger dauert der Dörrvorgang. Der Dörrvorgang ist am schnellsten und energiesparendsten, wenn Sie die Lebensmittel in Scheiben schneiden.
- Die vorbereiteten Lebensmittel auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost oder Blech geben. Während des Dörrvorgangs die Lebensmittel ab und zu wenden.
- Die Dauer ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels und von der natürlichen Feuchtigkeitsmenge im Lebensmittel, d.h. das Dörren von Tomaten dauert länger als das von Pilzen.
- Möchten Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig dörren, nutzen Sie Ebene 1 und 3 (bzw. 2 und 4).

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Stunden	Bemerkungen
Pilze in Scheiben	Grillrost + Backpapier	2 (3)	50 - 60	✿	3 - 4	
Äpfel in Ringen	Grillrost + Backpapier	2 (3)	70	✿	5 - 8	
Tomaten in Vierteln	Grillrost + Backpapier	2 (3)	60 - 70	✿	7 - 8	Tomaten entkernen, sonst verlängert sich die Trocknungszeit.
Kräuter	Grillrost + Backpapier	2 (3)	50 - 60	✿	1½ - 2	z.B. Schnittlauch, Petersilie, Salbei

## Backstein









- Sie benötigen das Sonderzubehör Backstein und Heizkörper.
- Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit denen eines massiven Steinofens vergleichen lassen, diesen sogar noch übertreffen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.
- Je nach Größe können Sie auch mehrere Pizzen, Brötchen oder sonstige Gebäckteile gleichzeitig auf den Backstein legen.
- Sie haben die Möglichkeit, mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Dabei kann sich die Backzeit pro Pizza um ca. 1 - 3 Minuten verlängern.
- Beim Backen von Brot empfehlen wir die Verwendung des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach 10 - 15 Minuten Backzeit in die stärkste Stelle des Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- Teige brauchen beim Backen die Möglichkeit, sich zu dehnen, ohne dass die Oberfläche reißt. Dies wird durch mehrfaches Einstechen mit einer Gabel oder durch Einschneiden mit einem Messer erreicht.
- Die in der Gartabelle angegebenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte. Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brötchen, frisch (à 50 g)	Backstein	1	250 / 200*		15 - 20	
Fladenbrot	Backstein	1	210		15	Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen
Foccacia	Backstein	1	210		15	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z.B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Mischbrot	Backstein	1	175		45	
Sauerteigbrot	Backstein	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliven-Tomaten-Brot	Backstein	1	175		45	
Pizza, frisch	Backstein	1	275		5 - 8	Garzeit variiert je nach Art und Dicke des Teiges und des Belags.
Pizza, tiefgekühlt	Backstein	1	230		8 - 10	Garzeit variiert je nach Dicke des Teiges. Herstellerangaben beachten.
Flammkuchen, frisch	Backstein	1	300		3 - 4	Rezeptipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, tiefgekühlt	Backstein	1	250		4 - 5	

\* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

## Bräter

- Sie benötigen das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.
- Im Bräter können Sie auch große Fleischstücke problemlos zubereiten und große Mengen schmoren.
- Sie können Speisen gut vorbereiten und im Backofen warmhalten. Ihre Küche wirkt aufgeräumt, das Kochfeld ist nicht verschmutzt und es entwickeln sich weniger Kochgerüche, da das Gericht im Backofen fertiggestellt wird.
- Durch die Antihaft-Beschichtung können Sie mit sehr wenig Fett anbraten.  
Tipp: Geben Sie nicht das Fett in den Bräter, sondern ölen Sie das Fleisch ein. Dadurch wird eine direkte Hitzeübertragung gewährleistet.
- Garflüssigkeiten kochen schnell ein; sorgen Sie immer für ausreichend Garflüssigkeit. Für eine Garzeit von 30 Minuten ca. ½ l Flüssigkeit hinzufügen.
- Beim Garen von Soßen diese immer dünnflüssig halten und Garflüssigkeit nachgießen.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Bräter-Gebrauchsanleitung.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hühnerbrust	Bräter	1	200		Anbraten + 15 - 20	Vor dem Einlegen des Garguts den Bräter zusätzlich mit der Anbratstufe aufheizen. Anschließend den Kerntemperaturfühler einstecken.
Gulasch vom Rind	Bräter	1	220 / 130 - 140*		Anbraten + 60 - 120	Zwiebeln und Fleisch anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, je nach Fleischart 60 - 120 Minuten garen
Ossobuco	Bräter	1	220 / 140*		Anbraten + 60 - 90	Fleisch und Gemüse anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, zugedeckt 60 - 90 Minuten weitergaren. Die Beinscheiben einmal wenden.
Tafelspitz	Bräter	1	220 / 130*		Anbraten + 210 - 240	Halbierte Zwiebeln anrösten, Gemüse kurz hinzugeben und mit Flüssigkeit auffüllen. Sud aufkochen, würzen und Tafelspitz hineingeben. Das Fleisch sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bräterdeckel auflegen und bei 130 °C weitergaren.
Ragout vom Hirsch	Bräter	1	220 / 130 - 140*		Anbraten + 60 - 100	Fleisch und sonstige Zutaten anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, je nach Fleischart und Größe der Fleischstücke 60 - 100 Minuten garen.
Rouladen	Bräter	1	220 / 120*		Anbraten + 60 - 90	Rouladen portionsweise anbraten, dafür die Anbratstufe nutzen.
Tortilla	Bräter	1	175		Anbraten + 10 - 15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Tortilla fest ist.
Bauernomelette	Bräter	1	175		Anbraten + 10 - 15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Bauernomelette fest ist.

\* Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gefüllte Paprika, vegetarisch	Bräter	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Chili con carne	Bräter	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60 - 90	

\* Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

## Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180°C.
Plätzchen	Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.
Backofen-Pommes frites	Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001421440 (001012)  
de

**GAGGENAU**

